DOM GOŚCINNY

„THE HOME JOURNAL"
(A Review for Hotels, Restaurants, Cafés etc.)

„JOURNAL DES RESTAURATEURS
CAFETIERS ET HOTELIERS"

„DAS GASTHAUS"
(Zweiwochenschrift)

PRZEDPŁATA
kwartalna 2,— zł + 50 gr za dostawę franko w dom.

Tygodnik abonować można na wszystkich pocztach w Państwie Polskiem.

Ceny ogłoszeń i inne warunki zamieszczone są na stronie ostatniej.

PISMO dla RESTAURATORÓW HOTELISTÓW I KAWIARZY
WYCHODZI 2 RAZY MIESIĘCZNIE

REDAKCJA I ADMINISTRACJA
POZNAŃ, WIELKA 10. - TEL. 2277

Subscription rates: For 3 months (England) sh 4
„ „ „ (Germany) Gmk 2,—
„ „ „ (U. S. A.) Dol 1,—
ADVERTISING-RATES:
Full page zł 130,— Half a page zł 75,— One fourth of a page zł 45,— One eighth of a page zł 25,— One sixteenth of a page 15,— Advertisements on Cover plus additional tee. Advertisements from abroad will be calculated according to special rates. In special editions the rates are different.

Rocznik XV — Poznań, 16—31 października 1928 — Nr. 20

Wyjaśnienie

Otrzymaliśmy z Ministerstwa Skarbu następujące pismo:

Ministerstwo Skarbu
Załącznik do Nr. D. I. 68|B. P.|28 — Warszawa, w październiku 1928 r.

Wobec zamieszczenia w nr. 17 „Domu Gościnnego" z dn. 15. 9. rb. artykułu pt. „Rozpaczliwe położenie przemysłu likierniczego. Monopol spirytusowy zapuszcza wszędzie swoje macki. Spadek liczebny wykupionych patentów akcyzowych. Ogromne wydatki komunalne", zawierającego nieprawdziwe wiadomości, Ministerstwo Skarbu stwierdza, co następuje:

1. Nieprawdą jest, jakoby odmówiono rejestracji „prawie wszystkich wódek gatunkowych", gdyż jak tymczasowe wyniki rejestracji wskazują — na ok. 7 000 nadesłanych próbek zarejestrowano ok. 5 800, tj. 83 proc.
2. Nieprawdą jest, jakoby odmówiono zarejestrowania wyrobów „odpowiadających wszelkim wymogom ustawy", gdyż wypadki odmowy dotyczyły wyłącznie wódek, sprzedawanych jako gatunkowe, lecz w rzeczywistości będących wódkami czystemi, których wyrób, ustawą z dn. 31. 7. 1924 (znowelizow. rozp. Prezydenta Rzeczypospolitej z dn. 26. 3. 1926) zastrzeżony został wyłącznie dla Państwowego Monopolu Spirytusowego.

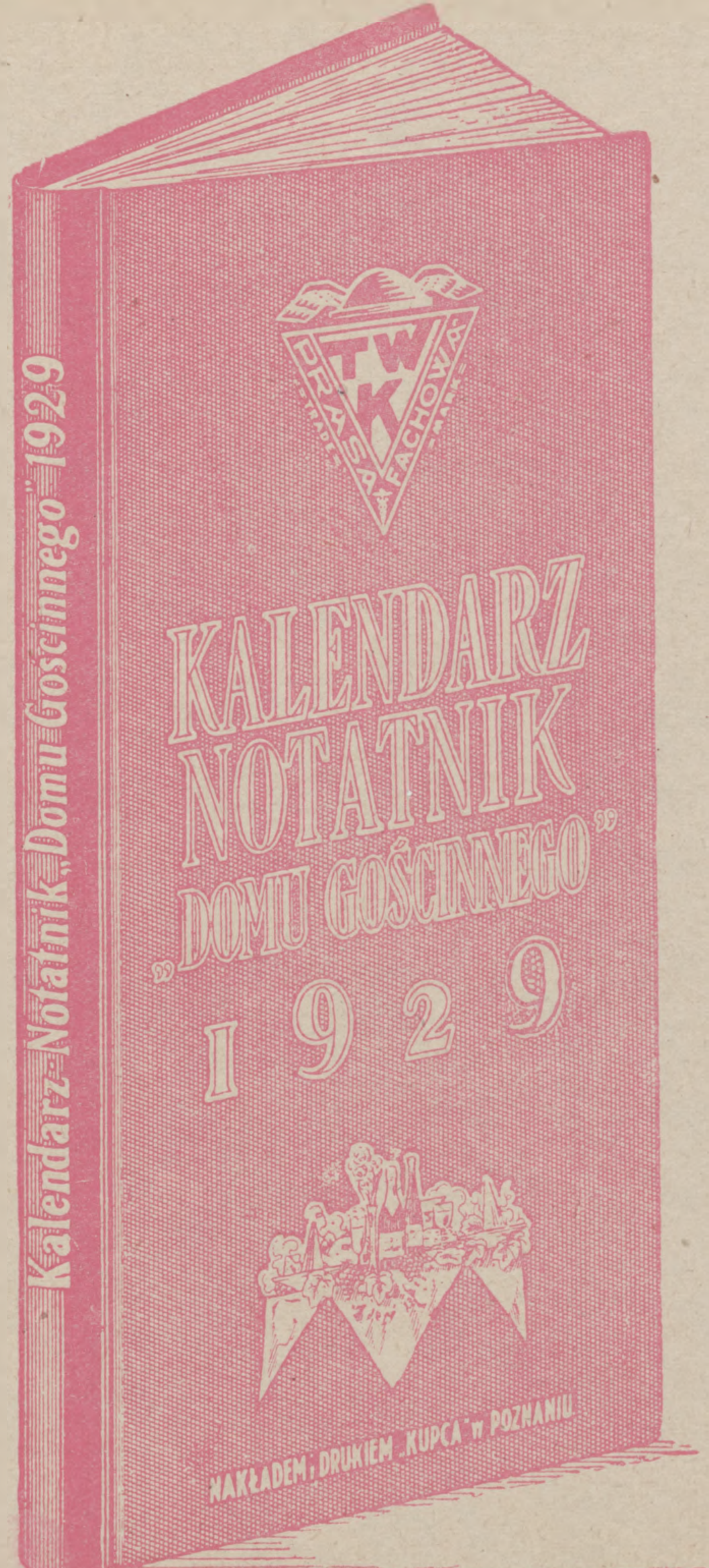
Konstytucyjny Zjazd

Samodzielnej Sekcji Właścicieli Hoteli

przy Polsko-Chrześc. Związku Restauratorów, Właścicieli Hoteli i Kawiarń Polski Zach. z siedzibą w Poznaniu

Dnia 30 października r. b. powstanie nowa, samodzielna organizacja i zacznie wytężoną, a niezawodnie owocną pracę nad podniesieniem hotelarstwa polskiego. Jest nią Samodzielna Sekcja Właścicieli Hoteli przy Polsko-Chrześc. Związku Restauratorów, właścicieli hoteli i kawiarń Polski Zachodniej z siedzibą w Poznaniu. Z chwilą usamodzielnienia się sekcji właścicieli hoteli otwiera się przed nią szerokie pole działania, a zarazem otwierają się lepsze widoki rozwoju. Dopóki bowiem sekcja działała jako składowy czynnik innej organizacji, nie mogła wysuwać swych postulatów na pierwszy plan. Interesy jej mogły rozwijać się conajwyżej równorzędnie z interesami organizacji macierzystej. Obecnie jednak, skoro sekcja stworzy swój własny zarząd, będzie mogła pracować bardziej samodzielnie i z większym, niewątpliwie, dla siebie pożytkiem, jak również i dla społecz. Szkoda, że właśc. hoteli nie stworzyli już prędzej własnej organizacji. Tem więcej jednak cenić należy tę chlubną inicjatywę, która obecnie powstała. Należy dążyć do tego, ażeby jaknajobfitszy plon dzisiejszego zasiewu mogły zebrać przyszłe pokolenia zawodowe. Związek właścicieli hoteli ma przed sobą dużo pracy. Jeżeli weźmiemy pod uwagę dzisiejsze skomplikowane stosunki, w których istnieje tyle żywotnych zagadnień wymagających skoncentrowanego działania przy ich rozstrzygnięciu — n. p. podatki, kredyty, kwestje natury ogólno gospodarczej i t. d. — zrozumiemy łatwo, że takiemu zadaniu możemy sprostać jedynie wspólnemi siłami, poddanemi ustawom organizacji, posiadającej organa wykonawcze. Powstająca sekcja właścicieli hoteli powinna na to zwrócić szczególną uwagę w pierwszym okresie swego samoistnego bytu. Nie wątpimy, że obecny zjazd zrealizuje, o ile możności naszą myśl i, że nowa sekcja wkrótce rozpocznie swoją pożyteczną działalność. Pełni najlepszych nadziei, wyrażamy na tem miejscu z serca płynące życzenia dla Zjazdu, ażeby z obrad swych wyniósł jaknajlepsze rezultaty.

Redakcja „Domu Gościnnego".



Każdy restaurator polski winien być w posiadaniu swego pięknego zawodowego

KALENDARZA

gospodnio-restauracyjnego

Jak w czasach zaborczych posługiwano się obcym niemieckim kalendarzem, tak teraz powinno być obowiązkiem każdego zamówić polski kalendarz. Objętość kalendarza około 700 stron, oprawa piękna i trwała. Cena 6 zł. 224 strony służą jako notatnik od 1 stycznia 1929 do 31 marca 1930. Reszta treści Kalendarza Fachowego to pożyteczne artyk. fachowe z branży gospodnio-restauracyjnej i informator prawno-handlowy, ustawowy itd., oraz obszerny skorowidz hurtowych i wytwórczych firm branży gospodnio-restauracyjnej. Załączamy pocztówkę do łaskawego zamówienia.

Druk

Administracja

„DOMU GOŚCINNEGO"

Poznań

ul. Wielka 10

Zamawiamy

Fachowy Kalendarz-Notatnik i Podręcznik

dla zawodu gospodnio-restauracyjnego i złączonego z tym zawodem przemysłu i handlu **na rok 1929**

za cenę **6 – zł** + porto (polecenie i zaliczenie pocztowe = 1.40) tj. razem **7.40 zł.**

Gotówkę **6.— zł.** przekazaliśmy równocześnie na konto czekowe „DOMU GOŚCINNEGO" Poznań Nr. 200-019, za co odbierzemy Fachowy Kalendarz-Notatnik i Podręcznik franko, bez dalszych kosztów.

Zamawiamy również „DOM GOŚCINNY" w rocznym abonamencie, za cenę **2.—zł** kwartalnie, z dostawą franko w dom **2.40 zł**

Miejscem wykonania umowy i zapłaty jest Poznań.

Dotyczy bezpłatnego zamieszczenia firmy w Fachowym Kalendarzu.

Podajemy niżej dokładne brzmienie firmy naszej, celem bezpłatnego zamieszczenia Jej w Fachowym Kalendarzu-Notatniku i Podręczniku, w rozmiarze jednego wiersza w wykazie subskrybentów Kalendarza i zamawiamy Fachowy Kalendarz za gotówkę **6.— zł**, za zaliczką **7.40 zł.**

....

(imię i nazwisko) (miejscowość) (zawód)

(Nieodpowiednie prosimy skreślić)

Tylko ci subskrybenci, którzy z góry za Kalendarz zapłacą (6.— zł) otrzymują go franko, to znaczy bez doliczenia kosztów przesyłki (polec., zal. = 1.40)

Program i porządek obrad Zjazdu

1. O godz. 11 min. 30 punktualnie otwarcie Zjazdu przez prezesa Związku p. Romana Antoniewicza. (Powitanie Zjazdu).
2. Ukonstytuowanie się Prezydjum oraz biura Zjazdu.
3. Referaty: a) Syndyka Izby Przemysłowo - Handlowej p. Dr. Waschko.
   b) Właść. Hotelu George'a we Lwowie p. St. Borowskiego.
   c) Prezesa Okr. Pomorskiego p. Leona Penkalli z Torunia „Wpływ hoteli na rozwój turystyki i zamożności kraju".
   d) Prezesa Okr. Poznańskiego p. B. Nowaka z Gniezna „Misja zorganizowanego hotelarstwa".
   e) Prezesa Okr. Bydgoskiego p. Józefa Palejowskiego z Bydgoszczy „Ujemny wpływ na rozwój hotelarstwa wskutek nadmiernych podatków".
4. Dyskusja nad referatami.
5. Dyskusja nad uchwaleniem sekcji samodzielnej wł. hoteli przy Polsko Chrześc. Związku Restauratorów wł. hoteli i kawiarń Polski Zachodniej z siedzibą w Poznaniu.
6. Ewentualny wybór Zarządu Sekcji wł. hoteli:
   a) prezesa i wiceprezesa.
   b) sekretarza i zastępcy.
   c) skarbnika.
   d) ławników
7. Poruszenie najrozmaitszych spraw zawodu i organizacji (wolne głosy) ew. rezolucja zjazdu.
8. Wybór miejsca na przyszły Zjazd.
9. Zamknięcie.

Centralny Zarząd Związku Restauratorów

Prezes	Sekretarz	Gen. sekretarz
(—) R. ANTONIEWICZ.	*(—) B. ZIĘTEK*	*(—) T. BLACHACZEK*

Co zdziałała delegacja nasza w Warszawie
dnia 12 października 1928 r.?

Delegacja, w której brali udział pp. Prezes Antoniewicz, poseł Milczyński, ławnik Związku hurtowników wódek monopolowych p. Łysiński z Krotoszyna i gen. sekretarz Związku Blachaczek, udała się do Ministerstwa Spraw Wewnętrznych, celem wyjednania u Ministra Składkowskiego wniesienia noweli do ustawy antialkoholowej. W zastępstwie p. Ministra przyjął członków delegacji, pp. prezesa Związku Antoniewicza, posła Milczyńskiego i gen. sekr. Związku Blachaczka, dyrektor departamentu p. Wejsbret.

Pan prezes Antoniewicz szczegółowo przedstawił sprawę, wykazując niezbicie jak wielkie szkody wyrządzała koncesjonarjuszom już przez szereg lat ustawa antialkoholowa, która, jako niezgodna z ustawą konstytucyjną nie powinna była nigdy zaistnieć. Podkreślił również szkodliwe skutki rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej, z dnia 27 grudnia 1924, która odebrała warsztaty pracy wielu koncesjonarjuszom. Powyższe zarządzenia nietylko że nie przysporzyły Państwu dobra, ale mogą narazić na straty Skarb Państwa, gdyby nadal istniały. P. prezes zakończył przemówienie, zapewniając zniesienia, względnie znowelizowania powyższych ustaw, czego domaga się już dzisiaj całe społeczeństwo, a dobro Państwa tego koniecznie wymaga. Po wręczeniu odpisu memorjału z d. 8 bm. Ldz. 3955 28, raz jeszcze zaapelował, ażeby p. Minister Składkowski jaknajprędzej wniósł do laski marszałkowskiej opracowaną już nowelę.

Następnie zabrał głos p. poseł Milczyński i popierając wywody p. prezesa Antoniewicza wskazał na to, że zapatrywania Sejmu w tej sprawie uległy zmianie i dziś większość jest bezwarunkowo za nowelizacją ustawy antialkoholowej.

Pan Wejssbrot żywo się tem zainteresował, przyrzekł zareferować tę sprawę p. ministrowi Składkowskiemu i przyrzekł p. posłowi Milczyńskiemu za parę dni dać odpowiedź. Przy tej sposobności wyraził swoje osobiste zapatrywanie, że byłoby lepiej, jeżeliby kluby poselskie same wniosły projekt noweli do ustawy antialkoholowej. Wywarłoby to silniejsze wra-

żenie i zwiększyłoby szanse powodzenia. Pan poseł Milczyński był tego samego zdania, o ileby odpowiedź p. ministra Składkowskiego szła po tej linji.

Następnie udała się delegacja złożona z pp. prezesa Antoniewicza, posła Milczyńskiego i Łysińskiego do p. Naczelnika Wydziału podatków i opłat skarbowych p. Kozłowskiego z przedstawieniem spraw podatkowych.

Pan prezes Antoniewicz, wręczając odpis memorjału wysłanego do pana Ministra Skarbu w dniu 8-go października r. b. Ldz. 3956/28, prosił usilnie p. Kozłowskiego, by raczył jako główny referent zająć przychylne stanowisko w następujących sprawach:

a) ażeby komisje odwoławcze najpóźniej w ciągu pół roku załatwiały odwołania;

b) ażeby w komisjach szacunkowych i odwoławczych przy rozpatrywaniu zeznań o obrocie i dochodzie, jak również i odwołań byli rzeczoznawcy zaprzysiężeni z zawodu restauratorskiego;

c) by władze skarbowe rozkładały na dogodne raty miesięczne powstałe różnice podatków z powodu odmownych odwołań i liczyły odsetki zwłoki w stosunku 1 proc. dopiero od dnia wręczenia odmownego załatwienia;

d) by decyzje Izb Skarbowych co do nieprzyznania ulg za świadectwem II kategorji handlowej były anulowane u tych restauratorów, którym w latach 1923, 1924 i 1925 przyznano takie ulgi, jak i również w r. 1928, a w latach 1926 i 1927 tych ulg odmówiono;

e) ze względu, że obecne wymiary, ustalone przez komisje szacunkowe były bardzo wysokie i nie odpowiadały zeznanym obrotom, ażeby przy udzielaniu ulgowych świadectw przemysłowych na rok 1928 były uwzględnione podane faktyczne obroty przez płatników, a nie niczem nieuzasadnione wysokie wymiary Komisyj Szacunkowych.

f) o wydanie polecenia Izbom Skarbowym, by rozporządzenie wykonawcze Pana Ministra Skarbu z dnia 7 lutego r. b. (Dz. U. R. P. Nr. 60. poz. 556) w części V (o urządzeniu zakładów sprzedaży napojów alkoholowych) §§ 358 do 374, nie było rygorystycznie przeprowadzone i żeby uwzględniało § 388 traktujący o ulgach od wymogów przepisów.

Po dodatkowem jeszcze przedstawieniu spraw powyższych przez p. posła Milczyńskiego i p. Łysińskiego, p. naczelnik Kozłowski przyobiecał przychylnie je traktować, zaznaczając, że, o ileby sprawy podatników były załatwione przez władze skarbowe w sposób niesłuszny, ażeby mu natychmiast o tem donieść, z czego nie omieszka wyciągnąć odpowiednich konsekwencyj, a temsamem przywrócić prawa należące się płatnikom.

(—) *R. Antoniewicz*, prezes. (—) *T. Blachaczek*, gen. sekretarz.

Memorjał Centralnego Zarządu

Związku Restauratorów w sprawie przedłużenia wypowiedzianych koncesyj wyszynkowych na rok 1929

Ldz. 4001/28.

Do Pana Premjera Dr. Kazimierza Bartla.
Do Pana Min. Skarbu G. Czechowicza.
Do Pana Min. Spraw Wewnętrzn. Dr. Składkowskiego
Do Pana Min. Handlu i Przem. Dr. Kwiatkowskiego

Warszawa.

Na podstawie ustawy antialkoholowej z dnia 23 kwietnia 1920 r. o ograniczeniach w sprzedaży i spożyciu napojów alkoholowych (Dz. U. R. P. Nr. 35/22 poz. 299), jak również rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27 grudnia 1924 (Dz. U. R. P. Nr. 114/24 poz. 1022) wielu restauratorom i gościnnym odebrano koncesję na wyszynk napojów alkoholowych, którzy tem samem od szeregu lat mają zagrożoną egzystencję.

Ministerstwo Skarbu, uznając, że taka masowa likwidacja przyczyniłaby się do zupełnej ruiny idącej w setki przedsiębiorstw, zezwalało rokrocznie na dalsze przedłużenia likwidacyj, a to celem przyjścia z pomocą. Obydwie ustawy będące w rażącej sprzeczności z ustawą konstytucyjną (art. 99) i jako wysoce krzywdzące, znalazły również zrozumienie u Rządu, który podjął się przeprowadzenia nowelizacji ustawy antialkoholowej i wypracował projekt, który miał być wniesiony przez Pana Ministra Spraw Wewnętrznych do laski marszałkowskiej Sejmu.

Centralny Zarząd Związku od szeregu lat czynił wszelkie starania, ażeby uchronić te warsztaty pracy od zagłady i ruiny, które podczas niewoli niemieckiej były rozsadnikami podtrzymywania patrjotyzmu i ducha narodowego.

Obecnie sytuacja przedstawia się tak niekorzystnie, że przeprowadzenie likwidacji, już z końcem bieżącego roku, jest wprost wykluczone bez narażenia tych koncesjonarjuszy na zupełną ruinę. Nadmiernie wysokie podatki tak państwowe jak i komunalne, jak też słabe obroty z powodu znacznego upadku życia gospodarczego, postawiły tych nieszczęśliwych w położenie wprost bez wyjścia, tembardziej, że olbrzymi procent tychże jest silnie zadłużony i o zmianie swojego zawodu z braku gotówki nie może nawet pomyśleć. Dotychczasowa nędzna wegetacja daje im przynajmniej możność bardzo skromnego wyżywienia swych rodzin, a nadzieja zmniejszenia w przyszłości świadczeń podatkowych daje im pochop do dalszej ciężkiej pracy.

Ze względu na to, że warunki bytu są coraz trudniejsze, jak również, że przychodzi niebawem okres wykupienia świadectw przemysłowych i patentów akcyzowych na rok 1929, już dziś pozwalamy sobie prosić gorąco o łaskawe spowodowanie dalszego przedłużenia likwidacji wypowiedzianych koncesyj wyszynkowych na r. 1929.

Z wysokiem poważaniem

Roman Antoniewicz, prezes. *Blachaczek*, gen. sekretarz.

Protokół
z posiedzenia Centralnego Zarządu Związku

które się odbyło dnia 19 września 1928 r. po południu o godz. 3-ciej w Poznaniu w lokalu Boulevard, plac Nowomiejski 5, u kolegi p. Jankowskiego.

Obecni:

PP. prezes Antoniewicz, Ziętek, Orczykowski, Palejowski, Penkalla, Nowak, Skoroszewski, Piliński, członkowie Komisji Rewizyjnej pp. Olszewski i Jaszyk oraz gen. sekretarz Blachaczek.

Porządek obrad:

1. Zagajenie.
2. Ustalenie daty Zjazdu wł. hoteli na Polskę Zachodnią (komunikaty).
3. Ustalenie miasta, w którem Zjazd się odbędzie i omówienie programu i porządku obrad Zjazdu.
4. Nasze stanowisko do wyborów radców handlowych do Izb Przemysłowo - Handlowych. (Ew. kompromis z kupiectwem polskiem).
5. Sprawozdanie prezesa p. R. Antoniewicza z odbytej konferencji z dyrektorem kupiectwa polskiego p. Sikorskim w dniu 7 września 1928 r. o wspólnym bloku obu zawodów do urny wyborczej do Izb Przemysłowo - Handlowych.
6. Zakomunikowanie uchwał Zjazdu Prezesów Okręgu Ostrowskiego i Poznańskiego.
7. List Szkoły Handlowej w sprawie uczni kelnerskich z dnia 10 sierpnia 1928 r.
8. Omówienie statutu Centrali.
9. Omówienie najrozmaitszych spraw zawodu i organizacji. (Przeczytanie naszych uwag do statutu Centrali).
10. Dyplomowanie personelu rest. i hot. i kupców po 3, 6 i 10 latach.
11. Dyplom dla p. Kasprowicza.

Ad 1, 2, 3. Po zagajeniu, p. prezes Antoniewicz przedstawił projekt zjazdu hotelistów z Polski Zachodniej. Projekt ten został odczytany przez generalnego sekretarza.

Po dyskusji zapadła uchwała zjazd ten urządzić w Poznaniu, w hotelu Monopol, dnia 29 października rb.

Ad 4 i 5. Po odczytaniu sprawozdań z konferencyj u pp. Sikorskiego i Dr. Waschko przez gen. sekretarza, p. prezes Antoniewicz uzupełnił takowe tem, że wystawienie własnej listy byłoby zanadto problematyczne i bez szansy powodzenia. Łączenie się z mniejszościami narodowemi jest wykluczone, wobec tego należało zawrzeć kompromis ze Związkiem Tow. Kupieckich, który daje jeden mandat dla prezesa Zw. naszego przy wyborach pośrednich (wybory ze stowarzyszeń), na zastępcę proponuje pp. Orczykowskiego, Ziętka i Gniatczyńskiego.

Pan Palejowski zupełnie słusznie podkreśla stanowisko p. prezesa Antoniewicza, gdyż nie możemy się rodrabniać tam, gdzie idzie o reprezentację i zastępstwo wspólnych fachowych interesów. W sprawach gospodarczych Izba Handlowa jest więcej miarodajna jak Sejm. W Bydgoszczy nasz zawód również idzie ze Związkiem Tow. Kupieckich.

Pan prezes Antoniewicz oznajmia, że w tej chwili dowiedział się o pogrzebie matki p. dyr. Przybylskiego, wobec tego poświęca parę słów zmarłej i prosi o powstanie dla uczczenia pamięci. Następnie deleguje pp. Pilińskiego i Jaszyka do wzięcia udziału w pogrzebie w imieniu C. Z. Z.

Ad 6. P. prezes Antoniewicz zdaje obszerne sprawozdanie. Po dyskusji w której zabierali głos pp. Nowak, Orczykowski i Palejowski, na wniosek p. Nowaka zapadła uchwała: sprawę powyższą odłożyć do przyszłego posiedzenia, a to z powodu nieobecności p. Muszyńskiego.

Ad 7. Pan Blachaczek odczytuje pismo z Dyrekcji Szkoły Handlowej w sprawie uczni kelnerskich.

Pan prezes Antoniewicz uzupełnia o poczynionych już krokach co do przedłożenia dokładnej listy przez powstałą komisję egzaminacyjną.

Ad 8 i 9. Pan prezes Antoniewicz zaznacza, że o ile któryś z pp. prezesów okręgowych ma coś do nadmienienia, to uczyni to na posiedzeniu Centrali w Warszawie. W razie niemożności wyjazdu, prosi takie uwagi przysłać na ręce prezesa Związku.

Uchwalono następnie przyznać 200 zł p. prezesowi Antoniewiczowi na wyjazd do Warszawy, a z posiedzenia Centrali na dzień 28 września r. b., dzień 29 września przeznaczony będzie do udania się delegacji do Ministerstw.

Uchwalono przeznaczyć 20 zł na zakupno gwoździa do sztandaru Tow. Rest. w Poznaniu podczas 50-letniego jubileuszu, który będzie obchodzony 16 października 1928 r.

Ad 10. Pan prezes Antoniewicz zawiadamia, że w branży personelu gastronomicznego zapanowało do pewnego stopnia niezadowolenie i malkontentyzm z powodu tego, że się ich pracę niedocenia dostatecznie. Poniekąd jest to słuszność, albowiem personel, który pracuje czas dłuższy, staje się nieraz prawą ręką właściciela przedsiębiorstwa.

Dlatego też proponuje, ażeby personel wierny i pracowity wynagradzać przez uznanie w ten sposób, że po 3 latach daje się dyplom, po 6 srebrny medal, a 10 latach szerszy dyplom uznania.

W dyskusji zabierali głos pp: Palejowski, Nowak i Ziętek, wynikiem czego uchwalono sprawę powyższą odłożyć na czas późniejszy.

Ad 11. Uchwalono wręczyć dyplom z dedykacją bez ramy.

Przy końcu wraca jeszcze p. Palejowski do p. 2 i 3 z tem, ażeby w programie Zjazdu hotelistów punktu 7 na razie nie ogłaszać, przedtem bowiem należy rozesłać pismo do prezesów okręg., by podali tematy, a później się zadecyduje.

Pan prezes Antoniewicz nie zgadza się na to, albowiem za długoby to trwało, dlatego też oświadcza, że odnośnym pp. prezesom prześle się już z biura tematy do referatów, które będą ogłoszone w programie obrad. Na to się zgodzono.

Pan Penkalla stawia wniosek, ażeby komisja hotelowa w Warszawie wypracowała pismo do Ministerstwa, by rozstrzygnięto, w jakim wypadku przysługuje nazwa hotelu. Na tem zakończono o godzinie 5.45 po południu.

Prowadzący protokół:

(—) *R. Antoniewicz*, prezes — (—) *Tadeusz Blachaczek*, gen. sekretarz.

Co załatwił
prezes Związku p. Roman Antoniewicz w Warszawie
w dniu 27 września 1928 r.?

Prezes Związku p. Roman Antoniewicz udał się dnia 27 września 1928 r. do Ministerstwa Skarbu, by tamże u p. naczelnika akcyz i monopoli przedstawić sprawy palące w naszym zawodzie.

W pierwszym wypadku chodziło o sprawę zmian sytuacji lokali, które według ustawy wykonawczej Monopolu Spirytusowego w bardzo ostry sposób godzą w dotychczasowy byt restauratorów na Pomorzu i w Województwie Poznańskiem. Firmy restauratorskie, istniejące po kilkadziesiąt lat, które posiadają obok swych lokali również handle kolonjalne, są zmuszone przebudować, tem samem zmieniać sytuację dotychczasowych urządzeń.

Panowie restauratorzy często nie są w stanie uiścić się ze swych zobowiązań wobec dostawców, a bardzo trudno im załatwić zobowiązania podatkowe i świadczeniowe, mając inwestować pieniądze w przebudówki. Taki stan rzeczy wprowadza właściciela firmy w położenie wprost bez wyjścia.

Pan Naczelnik, po wysłuchaniu wszystkich dolegliwości w tym kierunku prosił, by z temi sprawami udać się do p. Naczelnika IV-go Wydziału Pomorskiej Izby Skarbowej w Grudziądzu p. Kosiora, a gdyby tamże prośby petentów nie były uwzględnione, przedstawić sprawy p. Naczelnikowi w Ministerstwie Skarbu.

Po tej konferencji udał się prezes Związku do wiceszefa departamentu akcyz i monopoli i tamże konferował w sprawach posiadania przez właścicieli zakładów restauracyjnych dostatecznych ilości wódek monopolowych. Pan prezes wyczerpująco przedstawił w tej sprawie wszystkie nuance, które głęboko wrzynają się w stan okoliczny dzisiejszego położenia gospodarczego. Pan wicedyrektor, wysłuchawszy przedstawień, obiecał ze swej strony pod tym względem przeprowadzić rewizję tych spraw i następnie zażądał przedstawienia tychże zagadnień na piśmie, by odpowiednio sprawę wyjaśnić. Jeszcze w dniu 27 września 1928 r. p. prezes Antoniewicz z prezesem p. Józefem Rodakowskim z Katowic uzgodnił memorjał, skierowany do naczelnika wydziału podatków i opłat państwowych p. Kozłowskiego, w sprawie świadectw przemysłowych III kategorji. Sprawę tę przeprowadzał p. prezes Rodakowski, który wspólnie z prezesem p. Antoniewiczem udał się do Ministerstwa Skarbu, gdzie p. Rodakowski zdążał tak w memorjale jak i w referacie ku temu, by wszyscy restauratorzy, którzy posiadają rocznego obrotu 45 względnie 40 tysięcy, mieli prawo wykupywać świadectwa przemysłowe III kategorji handlowej. Pan Kozłowski przyobiecał bardzo przychylnie sprawę tę załatwić, ku zadowoleniu zawodu.

Dnia 29 września 1928 r. udał się prezes do Ministerstwa Handlu i Przemysłu i tamże z p. Ministrem konferować nie mógł, ponieważ tenże znajdował się poza murami stolicy.

Z p. decernentem specjalnego wydziału prezes przeprowadził dyskusję na temat wniesienia przez Ministerstwo Spraw Wewnętrznych czwartej noweli do ustawy antialkoholowej do laski marszałkowskiej. Pan decernent wskazał, iż w tej sprawie trzeba będzie udać się wprost pisemnie do p. Ministra Handlu i Przemysłu. Sam ze swej strony obiecał poprzeć naszą sprawę u decernenta, który do tych spraw został przez p. Ministra Handlu i Przemysłu desygnowany.

Protokół z posiedzenia Komisji Kwalifikacyjnej

Dnia 28 sierpnia 1928 odbyło się posiedzenie Komisji Kwalifikacyjnej z następującym porządkiem obrad: 1. Zagajenie i odczytanie protokółu. 2. Uzupełnienie Zarządu. 3. Przedłożenie regulaminu egzaminacyjnego do uchwały. 4. List z Izby Handlowej. 5. Wolne głosy i zamknięcie.

Przewodniczący Komisji p. A. Gniatczyński zagaja posiedzenie o godz. 15½ w obecności następujących członków: pp. centralnego prezesa Stow. Restauratorów Antoniewicza, Orczykowskiego, Ziętka, Brencza, Ossiga i Małkowskiego, witając w krótkich słowach przybyłych.

P. 1. P. przewodniczący udziela głosu p. Małkowskiemu celem odczytania protokółu z ostatniego posiedzenia. P. Małkowski przeprasza obecnych, iż nie może protokółu przedłożyć z tego powodu, że był prowadzony dotąd przez generalnego sekretarza p. Blachaczka, który na posiedzeniu nie jest obecny; powyższe oświadczenie przyjęli zebrani do wiadomości.

P. 2. Celem uzupełnienia Zarządu Komisji, proponuje przewodniczący na sekretarza p. Małkowskiego, który ze swej strony prosi o postawienie drugiego kandydata. Ponieważ obecni uważają to za zbyteczne, zostaje powyższy w głosowaniu przez aklamację jednogłośnie wybranym. P. Małkowski urząd przyjmuje.

P. 3. Przewodniczący odczytuje regulamin egzaminacyjny w całości. Nad poszczególnemi punktami wyłoniła się obszerna dyskusja, w której zabierają głos wszyscy obecni. P. prezes Antoniewicz stawia poprawki w kierunku rozszerzenia regulaminu, które zostają przyjęte. Pan Ziętek stawia wniosek o dołączenie do regulaminu sprawy znajomości rozkładu wszelkiej komunikacji i to na podstawie rozgałęzienia się takowej. Wniosek dołączono do regulaminu. Pan prezes Antoniewicz zastrzega sobie ścisłą działalność Komisji i zaleca łączność z odnośnemi czynnikami rządowemi.

P. 4. Przewodniczący odczytuje list Izby Handlowej, nadesłany do Centralnego Zarządu Stow. Restauratorów, z dn. 10 sierpnia r. b. pod Ldz.: 1371/28, nad którego treścią zab. głos pp. Antoniewicz, Gniatczyński, Ziętek, Brencz i Małkowski. Prezes p. Antoniewicz w swoich wywodach prowadzi poważną replikę na tle powyższego listu i uzasadnia ważność odnośnych czynników. Zarazem porusza kwestję uczestniczenia członków Związku Restauratorów na posiedzeniach Związku Pomocników Gastronomicznych, celem podjęcia stałego kontaktu w dalszych sprawach bieżących Komisji. Pan Małkowski przyznaje słuszność wywodom prezesa i wyraża się w dalszym ciągu za rozszerzeniem działalności Komisji. Przewodniczący p. A. Gniatczyński wyraża żal, iż poszczególne przedsiębiorstwa nie zważają na postulaty Związku i zatrudniają uczni bez żadnych zobowiązań.

P. 5. Pan Małkowski przedkłada we wolnych głosach 4 wnioski jak następuje: 1. rejestracja uczniów, 2. stały fundusz dla Komisji, 3. zapoczątkowanie czynności Komisji z dniem 1. 10 1928 r., 4. założenie akt Komisji. Wniosek 1. — z poprawką prezesa p. Antoniewicza, mianowicie, ażeby rejestrację uczniów przeprowadził Związek Prac. Przem. Gastronom. Hotelowego, oraz dodatek p. Brencza, w sprawie przechodzenia uczni z jednego interesu do drugiego, został przyjęty. Wniosek 2. pozostawia się do załatwienia zainteresowanym organizacjom. Wniosek 3. zgodzono się na termin w niniejszym wniosku podany. Wniosek 4. bez dyskusji został przyjęty. Pan Ziętek stawia wniosek o uregulowanie wpisowego dla uczniów, który został przyjęty.

Ponieważ nikt z uczestników nie zgłaszał się więcej do głosu, przewodniczący p. Gniatczyński solwuje po jednogodzinnych obradach posiedzenie Komisji.

Przewodniczący: (—) *A. Gniatczyński.* Sekretarz: *(—) St Małkowski.*

Protokół z posiedzenia Komisji Egzaminacyjnej

które się odbyło dnia 13 lipca w lokalu p. Gniatczyńskiego w Poznaniu, ul. Pocztowa 11, o godzinie 3 popołudniu.

Obecni: pp. prezes Antoniewicz, Gniatczyński, Ziętek, gen. sekretarz Blachaczek, oraz członkowie Komisji Egzaminacyjnej ze strony Związku Pomocników Gastronomicznych: pp. przewodniczący Brencz, Ossig i Małkowski, oraz goście z głosem doradczym pp. Rajewski i Kubiaczyk.

Porządek Obrad: 1. Zagajenie. 2. Omówienie potrzeby założenia Komisji. 3. Wybór członków Komisji z obydwóch Organizacyj. 4. Omówienie stworzenia regulaminu Komisji Egzaminacyjnej. 5. Wybór grona z zebranych do ułożenia regulaminu. 6. Wolne głosy i wnioski. 7. Zamknięcie.

Ad 1. Po zagajeniu przez p. prezesa Antoniewicza wybrano tegoż jednogłośnie przewodniczącym dzisiejszego posiedzenia.

Ad 2—3. Po przeprowadzonej dyskusji przez pp. Małkowskiego w sprawie koniecznej potrzeby utworzenia komisji egzaminacyjnej, następnie określenia terminu egzaminacyjnego dwa razy w roku, nadawania dyplomów i stworzenia podkomisyj w powiatach, prezesa Antoniewicza i Gniatczyńskiego uzgodniono jednogłośnie potrzebę istnienia komisji i wybrano na członków ze strony służbodawców pp. Gniatczyńskiego jako przewodniczącego, prezesa Antoniewicza jako asesora i Ziętka jako zastępcę.

Ad 4—5. Uzgodniono, że pp. Gniatczyński A., Brencz i Małkowski zwołają następne posiedzenie pełnej Komisji Egzaminacyjnej, gdzie dokonają wyboru przewodniczącego całej Komisji i opracują do 28 lipca 1928 regulamin Komisji Egzaminacyjnej, który zatwierdzi Centralny Zarząd Związku Restauratorów na swem posiedzeniu w dniu 30 lipca 1928 r.

Ad 6. p. Małkowski stawia wniosek o przeprowadzenie ścisłej ewidencji uczni przez Komisję Egzaminacyjną, na który to wniosek p. prezes Antoniewicz wyjaśnia, że spis taki od nas wygotowany, przesłano Dyrekcji Szkoły Handlowej w Poznaniu, ul. Głogowska.

Wkońcu p. prezes Antoniewicz zwraca uwagę, że wszelkie korespondencje, tyczące się spraw Komisji Egzaminacyjnej należy składać na ręce p. Brencza, o ile wpłyną ze strony Związku Pomocników Gastronomicznych, zaś inne na ręce p. Antoniego Gniatczyńskiego i na tem zamknął posiedzenie.

Prowadzący protokół gen. sekr. C. Z. Z. Tow. Rest.

(—) Tadeusz Blachaczek,

Wybory do Pomorskiej Izby Przemysłowo-Handlowej

Jednolity polski front wyborczy kupiectwa pomorskiego.

Dnia 14 października r. b. odbyło się w Centrali Związku Towarzystw Kupieckich na Pomorzu posiedzenie Komitetu Wyborczego dla wyborów do Izby Przemysłowo - Handlowej. Na zebraniu tem reprezentowany był także Związek Restauratorów w osobie prezesa Związku Restauratorów Oddział Pomorski p. Penkalli. W wyniku obrad doszło pomiędzy Związkiem Towarzystw Kupieckich na Pomorzu oraz Związkiem Restauratorów do kompromisu wyborczego. Zasadniczą cechą tego kompromisu jest: Związek Towarzystw Kupieckich zobowiązuje się umieścić na liście kandydatów wychodzących z wyborów p. Leona Penkallę jako przedstawiciela Związku Restauratorów, za co Związek Restauratorów zobowiązuje się na listę delegacji z Zrzeszeń umieścić na pierwszem miejscu kompromisową kandydaturę p. Tkaczyka, będącego członkiem obu organizacyj jako przedstawiciela powiatów kaszubskich. Umowa ta nakłada na obie strony tak wszystkich restauratorów jak kupców bezwzględny obowiązek solidarnego głosowania na kandydatów listy Związkowej tak w pierwszej jak drugiej grupie handlowej. Należy sobie uprzytomnić, że wszelkie inne kandydatury nie miałyby żadnych szans zwycięstwa, ale zato rozbiłyby wspólny polski front wyborczy.

Dlatego winni wszyscy jak jeden mąż podporządkować się uchwałom swych naczelnych władz organizacyjnych, które znając całokształt sprawy wysunęły kandydatów, dających rękojmię, że bez względu na środowisko, z którego wychodzą, bronić będą całości naszych wspólnych interesów na terenie Izby.

KOMUNIKATY ZWIĄZKU

KOMUNIKAT NR. 136/28.
SPRAWA WYKUPYWANIA PATENTÓW AKCYZOWYCH.

Wydział IV Wielkopolskiej Izby Skarbowej zwrócił uwagę naszemu Związkowi na okoliczność, że jeżeli koncesjonarjusz na wyroby alkoholowe nie będzie posiadał patentu akcyzowego w dniu 1 stycznia 1929, to pociągnięty zostanie do odpowiedzialności karnej przez nakładanie grzywien.

Wobec tego zwracamy uwagę wszystkim członkom, ażeby patenty akcyzowe na I półrocze 1929 lub na rok 1929 wykupywali już w pierwszej połowie grudnia r. b. i żądali zaraz wystawienia takowych, albowiem okazanie kwitów na uiszczone opłaty patentów władzom kontrolnym po 1 stycznia 1929 r. nie będzie wcale chroniło od grzywien.

Prezes: Gen. sekretarz:
Roman Antoniewicz. Blachaczek.

KOMUNIKAT NR. 137/28.
w sprawie nabywania szpilek związkowych.

Zawiadamia się wszystkich PP. Prezesów Towarzystw Restauratorów, należących do Związku, że w myśl zapadłej uchwały Zjazdu Delegatów w Grudziądzu w dniu 24 maja 1927 r., zostały wykonane jednolite dla wszystkich szpilki związkowe, jako trwała odznaka należenia do Organizacji.

Zamówienia zbiorowe należy nadsyłać do Biura Generalnego Sekretarjatu, które po przeprowadzeniu ewidencji odstąpi je natychmiast generaln. skarbnikowi Związku p. Orczykowskiemu. Przesyłki będą uskuteczniane za zaliczeniem pocztowem, wobec tego prosimy wszystkich PP. Prezesów o podanie dokładnego adresu, na czyje ręce mają być przysłane.

Cena za szpilkę wynosi 2 złote.

Prezes: Gen. sekretarz:
Roman Antoniewicz. Blachaczek.

Ku Nauce i Rozrywce

Stały bezpłatny dodatek ilustrowany „Domu Gościnnego".

Rehabilitacja pierwszego śniadania

Dzisiejsi higieniści jednogłośnie niemal występują przeciw niedostateczności pierwszego śniadania, w szczególności dla dzieci i dla osób, pracujących pół dnia poza domem.

Na Zachodzie, gdzie doniosłość tego pierwszego pożywienia słusznie została oceniona, spotkamy się często na pierwszem śniadaniu z zupą jarzynową z grzankami z serem, z jajkiem lub kawałkiem szynki. Niemniej pożywną będzie zupa z kaszy na mleku albo czekolada lub kakao, choć te ostatnie zaliczyć należy raczej do potraw ciężkostrawnych.

Najczęściej na pierwsze śniadanie spożywamy herbatę lub kawę, dlatego też tym dwom napojom trochę więcej chcemy poświęcić uwagi, zaznaczyć jednak należy, że tak herbata jak i kawa winny być dopełnieniem pierwszego śniadania, nie zaś jego podstawą. Zarówno herbata jak i kawa pobudzają i podniecają system nerwowy. Pite w ilości umiarkowanej, są zdrowe (szczególnie kawa jako pobudzająca działanie serca), używane jednak w ilościach zbyt wielkich lub pite za często — wywołują bezsenność i bicie serca. Szkodliwe są przedewszystkiem dla osób nerwowych lub cierpiących na serce i nerki.

HERBATA.

Zasypaną herbatę do imbryczka zalewa się niewielką ilością wody gotującej. Po paru minutach dolewa się więcej wrzątku, poczem w 3—5 minut esencja jest odpowiednio naciągnięta. Imbryczek z esencją należy trzymać w cieple lub na parze. Gotowanie esencji jest niedopuszczalne. Herbata podgrzewana traci swój aromat i kolor.

KAWA.

(Na szklankę kawy białej 5 gr. kawy mielonej i około 3 gr. cykorji. Na szklankę kawy czarnej 8 gr. kawy mielonej).

Przygotowanie dobrej kawy jest nielada umiejętnością. Dziś przygotowanie tego napoju zbyt często jest zaniedbane. Niejednokrotnie na doskonałem śniadaniu podać nam potrafią źle przyrządzoną białą kawę lub zepsuć wrażenie dobrego obiadu złą kawą czarną. Na pochwałę kawy, pani domu powinna być najbardziej wrażliwa i dlatego przyrządzania tego napoju nie powinna powierzać nikomu.

A więc kawa musi być mocna i gorąca. Musi być kupioną w dobrym gatunku, szczególnie jeśli przyrządzać mamy kawę czarną, świeżo paloną i zmieloną możliwie cienko przed samem zasypaniem.

Na zakończenie o kawie chcemy jeszcze dodać, że kawę po przyrządzeniu należy niezwłocznie nalewać do filiżanek, aby przez dłuższe stanie nie ulotnił się jej aromat.

KAKAO.

Na szklankę mleka 1—2 łyżeczek kakao, 2 łyżeczki cukru.

Rozmieszać kakao w ¼ szklanki zimnego mleka. Do reszty mleka wsypać cukier, zagotować i do gotującego wlać rozprowadzone kakao. Gotując, należycie kakao mieszać łyżką, przyczem zagotować parę razy.

CZEKOLADA.

5 szklanek mleka lub zwyczajnej śmietanki, 20 dkg. czekolady, 10 dkg. cukru, 1 lub 2 żółtka.

Utrzeć czekoladę i rozprowadzić zimnem mlekiem w rondlu. Wlać resztę mleka. Postawić na średnim ogniu i ubijać miotełką tak, by uformowała się na wierzchu piana.

Jeśli czekolada jest mało słodka, można w czasie gotowania dodać cukru.

Czekoladę można zaprawić żółtkami, doskonale ubitemi z cukrem. Rozprowadzić ubite żółtka niewielką ilością czekolady, wlać do rondla z czekoladą, postawić na małym ogniu i mieszać. Gdy zacznie gęstnieć, zdjąć z ognia, nie dopuszczając do zagotowania. Rozlać do filiżanek.

Jak je i pije Moskwa?

Kilka słów o raju sowieckim. — Większość produktów ludność rosyjska spożywa w stanie, urągającym najelementarniejszym warunkom higjenicznym.

Trudności, jakie przeżywa aprowizacja wielkich miast Z. S. S. R., w szczególności zaś stolica sowiecka Moswa, w tak wielkim stopniu sprzyjają fałszowaniu artykułów żywnościowych, że rząd sowiecki widział się zmuszonym zorganizować specjalne laboratorjum dla badania artykułów. Urzędnicy laboratorjum chodzą po rynku i po sklepach, biorą próbki towarów i poddają je analizie chemicznej.

Moskiewskie „Izwiestja" ostatnio ogłosiły wyniki tych właśnie analiz. Okazało się, że na 184 próbek mąki pszennej — 147 było zarażone pleśnią i niebezpieczne dla zdrowia: na 65 próbek mąki żytniej — 37 zawierały składniki tej samej trucizny, co i mąka pszenna. Analiza chemiczna chleba, wziętego na próbę ze wszystkich piekarni moskiewskich, ujawniła, że tylko 7,5 proc. wypiekanego w Moskwie chleba nie jest szkodliwe dla zdrowia, w 92,5 zaś procentach, poddanego analizie chleba, wykryto najrozmaitsze dodatki — jak prusaki, zapałki, kawałki sznurków, niedopałki papierosów, kawałki szkła, a nawet ekskrementy zwierzęce.

Mięso oraz wędliny również zawierają najrozmaitsze substancje szkodliwe dla zdrowia. Na 139 prób mięsa — w 90 wypadkach okazało się, że jest ono w

stanie niezdatnym do użytku. Szczególnie zaś niebezpieczna dla zdrowia jest kiełbasa sowiecka, do której dodaje się różnych barwików trujących, w kiełbasie tej znaleziono 23 proc. krochmalu oraz znaczny odsetek soli kwasu azotowego.

W fatalnym stanie znajduje się i nabiał, sprzedawany w Moskwie, nietylko prywatnie, lecz i w kooperatywach sowieckich. Mleko nietylko jest zanieczyszczone i z domieszką wody, lecz ustalono, że znajduje się w niem duży odsetek kredy i sacharyny.

W konserwach znaleziono zgniłe produkty, kwas borny, a nawet ołów. Ogromnie zanieczyszczone jest również piwo, produkowane w browarach moskiewskich. Analiza chemiczna wykryła w niem bardzo dużo mikriflory, pyłu, owadów, a nawet utopionych w piwie myszy i szczurów.

Dodawanie szkodliwych dla zdrowia substancyj często ma miejsce nietylko w celach zysku, ale i w celach zemsty. Wskutek dotkliwego braku mieszkań w jednem mieszkaniu zwykle mieści się kilka rodzin i korzysta ze wspólnej kuchni. Oczywiście w takiej ciasnocie powstają sprzeczki i wzajemna nienawiść. Na tem właśnie tle często zdarzają się wypadki, że mieszkający pod jednym dachem dolewają do herbaty lub innej strawy swoich współlokatorów nafty, sody i t. d. Ostatnio zdarzył się wypadek, że do jedzenia dodano szczeciny, co spowodowało ciężką chorobę rodziny.

Sanitarny stan rynków i sklepów sowieckich w znacznym stopniu przyczynia się również do psucia się artykułów żywnościowych i rozpowszechniania chorób epidemicznych wśród ludności stolicy sowieckiej.

Tak przedstwia się stan aprowizacyjny tej samej Moskwy, która za dawnych czasów słynęła ze swego „chlebosolstwa“ i obfitowała nietylko w artykuły pierwszej potrzeby, lecz i w najróżnorodniejsze smakołyki.

POINCARE I DROŻYZNA.

Podczas wielkiej mowy, którą Poincaré wygłosił w izbie w kwestji stabilizacji, deputowany korsykański, Pietri rzucił mu pytanie, czy spodziewa się zwyżki cen w skutku stabilizacji franka. Poincaré odparł:

— Bardzo wątpię, w tej chwili bowiem, gdy mówię, ceny spadają już znacznie.

Na to rozlega się okrzyk skrajnej lewicy:

— Mów pan dalej!

Psychologja w gospodarstwie domowem

O racjonalne wyzyskanie pracy ludzkiej.

Psychologowie zwrócili teraz swoją uwagę na zakres gospodarstwa domowego, chcąc zbadać przyczyny powodzenia lub też niepowodzenia starszych lub młodszych gospodyń w ich wysiłkach. „Angielski Narodowy Instytut Psychologji Przemysłowej“ doszedł do wniosku, że o ile jednomiljonowa rzesza pracujących w Anglji kobiet, zasługuje na studjum i badanie, to ważniejsze jeszcze jest zbadanie warunków, w jakich pracuje 5 miljonów żon i gospodyń angielskich. Wysiłki instytutu znalazły poparcie kobiety angielskiej. Tysiące domów oświadczyło swoją gotowość dopuszczenia do wnętrza inspektorów Towarzystwa, którzy muszą „obserwować, analizować i rozważać“, zanim dojdą do poważnych wyników.

Badaniu podlegać będą zarówno małe domki robotnicze, jak i wielkie domy wyższych sfer. Ale uwaga główna zwrócona będzie na domy klasy średniej, gdzie kobieta inteligentna walczy z niekorzystnemi warunkami mieszkaniowemi i brakiem pomocy.

W dawnych czasach przypisywano często winę budowniczym, którzy nie zastanawiali się przy rozplanowaniu domu, ile zdrowia, ile sił oszczędzić można przez wyzyskanie odpowiedniego miejsca. Dziś z pomocą krokomierza oblicza się kroki pracownicy w kuchni; meble kuchenne i piec ustawia się tak, by chodzenie od jednego do drugiego jak najmniej wymagało ruchu. Krzesła będą odpowiedniej wysokości, by móc siedząco czyścić jarzyny, przygotować jedzenie, a stoły i krzesła będą miały ruchome płyty, dające się dostosować do wzrostu gotującej osoby. Przy szorowaniu, trzepaniu, ścieleniu łóżek unikać się będzie zmęczenia. Ulepszone będą sposoby mycia naczynia; tace będą takiej wielkości, by z łatw. mieściły się we drzwiach. Przyczyny katastrof kuchennych, w których ofiarami są potłuczone garnki, szklanki, talerze, należy, jak twierdzą psychologowie, szukać w zmartwieniach i troskach, lub innem zaprzątnięciu umysłu.

Instytut przy pomocy filmów demonstrować ma różne ulepszenia z zakresu gospodarstwa domowego, tak naprzykład właściwy i niewłaściwy sposób obierania kartofli.

Instytut, który przyczynił się już teraz do znacznych ulepszeń po biurach, sklepach, restauracjach nie wątpi, że jego wysiłki na nowem polu przyniosą pożądany skutek.

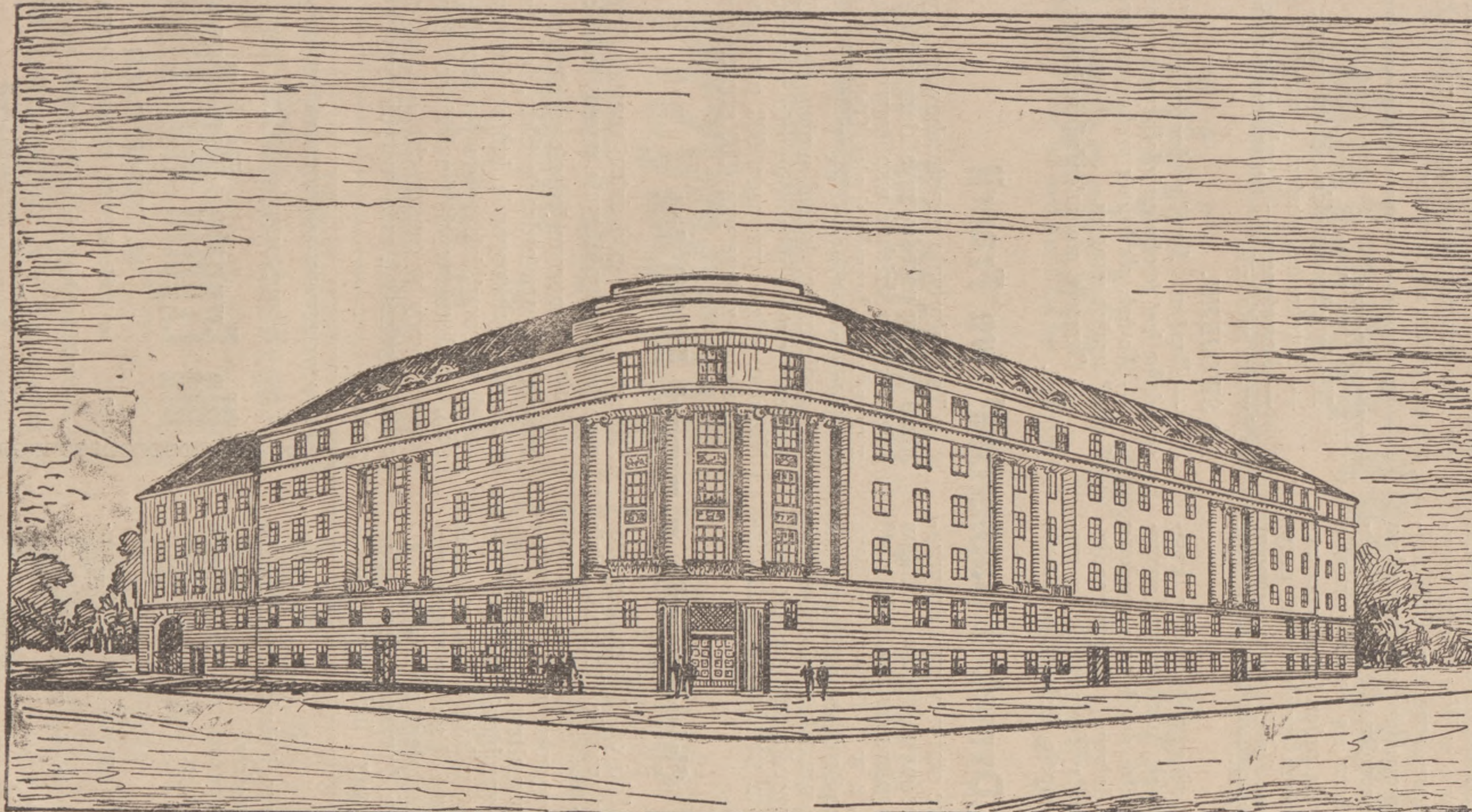
DO POZAZDROSZCZENIA.

Dwaj studenci stoją przed klatką kangura.

— Na co się tak gapisz? — pyta jeden.

— Widzisz, podziwiam, jak to bydlę skacze wesoło, choć ma pustą torbę.

Wielki Hotel Wystawowy



W związku z Powszechną Wystawą Krajową, miasto Poznań buduje olbrzymi hotel, który pod względem liczebności pokoi i rozmiarów budynku przewyższać będzie wszystkie dotychczas istniejące hotele w kraju. Podczas gdy największy dotychczas hotel w Polsce „Bristol“ ma 237 pokoi, „Europejski“ 250, „Polonja“ 165, nowobudujący się hotel będzie posiadał 435. Hotel ten posiadać będzie 7 kondygnacyj, w tem 6 ponad ziemią, parter niski, parter wysoki, oraz 4 piętra.

Łączna pojemność hotelu wyniesie 70 tysięcy mtr. kubicznych, zaś pojemność wnętrza 30 tysięcy metrów kubicznych. Pokoje będą stosunkowo duże, przyczem pokoje 1-łóżkowe będą tak urządzone, że w każdej chwili można będzie je zamienić na 2-łóżkowe. W ten sposób hotel będzie mógł pomieścić do 800 osób.

Wszystkie pokoje będą połączone olbrzymią siecią telefonów wewnętrznych, ponadto będą zaopatrzone w telefony, któremi będzie można łączyć się z miastem i dalekim światem.

Wprowadzone zostaną nowoczesne urządzenia zapobiegające ewentualnym pożarom, pozatem na każdem z pięter znajdować się będzie po 6 hydrantów.

Pod względem higjeny i wentylacji starano się utrzymać wszystko na najwyższym poziomie. Ogółem w hotelu będzie 66 wanien i 8 natrysków.

Koszta tej olbrzymiej budowli sięgać będą przeszło 4 miljony złotych.

Obecnie hotel sięga już imponujących rozmiarów, gdyż stoi już niemal pod dachem. Roboty idą w nad wyraz przyspieszonem tempie, ponieważ hotel ma być wykończony przed otwarciem Powszechnej Wystawy Krajowej.

Poznań więc otrzyma gmach, jakim pod wielu względami inne miasto w Polsce nie będzie mogło się poszczycić.

Czy spożycie dużej ilości owoców może być szkodliwe?

W wielu wypadkach obserwowano nieraz bardzo groźne objawy, a nawet porażenie kiszek i śmierć, po spożyciu większej ilości owoców i napiciu się potem wody. Celem wykrycia przyczyny tych groźnych objawów, przeprowadzono odpowiednie doświadczenia w Farmakologicznym Instytucie w Würzburgu, przyczem zauważono bardzo ciekawe szczegóły. Otóż najpierw przekonano się, że owoce świeże posiadają wprost niebywałą zdolność pęcznienia. Tak n. p. objętość świeżych wiśni zwiększa się po napęcznieniu o 100%! W temperaturze ciała prócz tego owoce zaczynają, już po kilku godzinach fermentować, przyczem wydzielają się ogromne ilości gazów, chociaż tkanka owocowa nie ulega jeszcze właściwemu strawieniu.

Po spożyciu dużej ilości świeżych owoców (kompoty nie wchodzą tu w rachubę), a zwłaszcza soczystych, żołądek może rychło ulec szybkiemu rozdęciu a nawet porażeniu, do czego dołączają się przypadłości ucisku serca, a dalej procesy fermentacyjne, mogące spowodować ostrą dyspepsję, boleści, porażenie kiszek i misererę. Przypadłości te skończyć się mogą nawet zejściem śmiertelnem.

Również groźne objawy wywołuje spożycie owoców spleśniałych i sfermentowanych. Powinniśmy też unikać spożywania naraz większych ilości surowych owoców (nieostrożne kuracje owocowe), a zwłaszcza nie pić potem nigdy wody. *A. K.*

BEZ ZŁUDZEŃ.

Młody adwokat (do oskarżonego):

— Przekonany jestem o pańskiej niewinności.

— Przestępca: — E, widać, że z pana mecenasa, to jeszcze młodzik.

PO SWOJEMU.

— Baptysto, karci proboszcz, mówiłem ci zawsze, że wódka jest twoim największym wrogiem.

— No tak, ale ksiądz proboszcz naucza, że trzeba kochać swoich wrogów.

— Owszem, nie twierdziłem jednak, że trzeba ich połykać.

„Dymek z papierosa“ we Francji

„Temps“ podaje ciekawe statystyczne, dotyczące zapotrzebowania papierosów we Francji. Otóż w 1861 zużyto 7 milj. sztuk papierosów, w 1872 r. 40 milj., w 1880 r. — 800 milj., a w r. 1900 r. 1 miljard 800 milj., w 1910 r. wypalono 3 miljardy 250 milj. papierosów, a w 1923 r. cyfra wzrosła do 8 miljardów 300 milj. Rekord osięgnie prawdopodobnie rok 1928, gdyż zapotrzebowanie oblicza się obecnie na 11 miljardów sztuk papierosów.

To niebywałe zapotrzebowanie tytoniu przypisać należy przedewszystkiem kobietom, które ramię w ramię dzielnie współzawodniczą na tem polu z przedstaw. brzydkiej płci. Obliczenia wykazują, że na jednego człowieka we Francji wypada rocznie 270 papierosów, (przed wojną 100). Cyfra ta okazuje się jednak małą w porównaniu z zapotrzebowaniem Niemiec, gdzie przypada 600 papierosów na człowieka oraz z Ameryką (800 papierosów).

Chirurgowie z przed 5000 lat

Znany archeolog szwedzki dr. Nihlen, przeprowadzał ostatnio badania na wyspie Gotland, gdzie odkopano wiele szkieletów ludzkich z czasów przedhistorycznych. Badania te wykazały, że już wówczas ludzie cierpieli na najrozmaitsze choroby — jak reumatyzm stawów (ślady zgrubienia kości) i inne, prawdopodobnie wskutek warunków klimatycznych, a także dzięki temu, że odżywiali się wyłącznie mięsem, co powodowało zniekształcenie szczęk. Ból i psucie się zębów były także ówczesną plagą i rozliczne epidemje dziesiątkowały ludność Szwecji. Śmiertelność wśród dzieci musiała być ogromna, a przeciętna długość życia wynosiła 40 do 50 lat.

Najciekawszym jednak rezultatem badań medycznych było stwierdzenie faktu, że wówczas już istnieli zdolni chirurgowie, którzy dokonywali tak trudnych operacyj, jak trepanacja czaszki — zapomocą świdrów kamiennych (znaleziono okrągłe wyborowane otwory w czaszkach) — i, jak się zdaje, pacjenci wychodzili cało po tych ryzykownych zabiegach.

SZCZĘŚCIE.

— Widziałem pana wczoraj siedzącego z wędką nad rzeką. Czy pan ma szczęście?

— Kolosalne! W międzyczasie w domu u mnie dwa razy był poborca podatków.

OMYŁKA.

— Twarz pańską widziałem już kiedyś gdzieindziej.

— Wykluczone, mój panie, od urodzenia noszę ją zawsze na tem miejscu.

NA BULWARZE.

— Patrz, ten już od godziny szuka pięciu złotych!

— Skąd wiesz, że mianowicie pięciu złotych?

— Bo je podniosłem.

KOMUNIKAT NR. 138/28.
SPRAWA WYBORÓW DO IZB PRZEMYSŁOWO-HANDLOWYCH.

Przypomina się wszystkim członkom Związku, że będą się odbywały bezpośrednie wybory na radców handlowych:

Do Izby Przemysłowo-Handlowej w Bydgoszczy dnia 28 października 1928 r.

Do Izby Przemysłowo-Handlowej w Poznaniu dnia 29 października 1928 r.

Do Izby Przemysłowo-Handlowej w Toruniu dnia 4 listopada 1928 r.

W tych dniach każdy z członków musi spełnić swój obowiązek i stanąć bezwarunkowo do urny wyborczej, głosując na listę wydaną przez Zwiazek Tow. Kupieckich, z którym nasz Związek jest w ścisłym kontakcie współpracy.

Jest to rozkaz chwili nader poważnej, której skutki odbiją się w przyszłem życiu gospodarczem, dlatego też rzucamy apel

WSZYSCY DO GŁOSOWANIA.

Kto się wyłamie z szeregów karnych, ten będzie szkodnikiem solidarności organizacyjnej.

Prezes: Gen. sekretarz:
Roman Antoniewicz. **Blachaczek.**

POKWITOWANIE SKŁADEK.

Do Kasy Centralnego Zarządu Związku wpłynęły następujące składki od skarbnika okręgu poznańskiego p. Sikory:

Poz. 102. za Tow. Restauratorów Lwówek I i II kwartał 1928 r. (zł 55.70) 41.78 zł

za Tow. Restauratorów Wolsztyn II kwartał 1928 r. od 60 członków (120) 90.— zł

za Tow. Restauratorów Poznań za III kwartał 1928 r. od 204 członków (404) 303.— zł

Poz. 104.

Od skarbnika okręgu poznańskiego p. Sikory za Tow. Restauratorów Września od 40 członków za I i II kwartał 1928 (zł 160) dla kasy 120.— zł

za Tow. Restauratorów Kościan od 40 członków za rok 1928 (zł 320) dla kasy 240.— zł

Razem złotych 794,78 zł

(—) **St. Orczykowski.**

Gen. skarbnik Centraln. Zarządu Związku.

Gdyby zachodziła jaka nieścisłość w pokwitowaniu, należy zgłosić reklamację do prezesa Związku p. R. Antoniewicza, Poznań, Wielkie Garbary 27, II p.

(—) **R. Antoniewicz**, prezes.

Echa 50-letniego jubileuszu
Towarzystwa Restauratorów na miasto Poznań i Okolicę

Dnia 16 i 17 października r. b. obchodziło Tow. Restauratorów na miasto Poznań i Okolicę 50-letni jubileusz swego istnienia, o czem zresztą pisaliśmy już na innem miejscu. Tu chcielibyśmy tylko zaznaczyć wysoce sympatyczny rys zainteresowania się niektórych wybitnych firm tak samem świętem jubileuszu, jak i jego uczestnikami, bo to dowodzi w pierwszej linji, że polski restaurator nie jest pozostawiony sam sobie, lecz może w każdej chwili liczyć na pomoc moralną i materjalną polskiego fabrykanta, jako swego dostawcę, a w dalszem znaczeniu, że polski fabrykant zrozumiał rolę restauratora w społeczeństwie i swój własny interes, jednocząc się z restauratorem w pracy gospodarczej.

Do takich firm należy niezawodnie Akwawit Sp. Akc. w Poznaniu. Instytucja ta, jako jedna z największych przedstawicielek przemysłu spirytusowego w Polsce, przerabiająca rocznie około 30 miljonów litrów (trzy tysiące wagonów) czyli około 40 proc. całej polskiej produkcji spirytusu surowego dla Państwowego Monopolu Spirytusowego, pozatem posiadająca fabrykę wódek i cały szereg innych fabryk w Wielkopolsce i na Górnym Śląsku — napewne nie opiera swego bytu na dochodach z fabryki wódek, a mimo to dzięki wysokim walorom swego Zarządu, rozumiejącego i uznającego najściślejszą łączność w pracy z swoimi odbiorcami — nie tylko nie uchyla się od tej łączności w pracy, lecz specjalnemi aktami podkreśla swoją szczerą przychylność dla zawodu restauratorskiego i zawodów pokrewnych. Przy każdej okazji dotyczącej losu restauratora w znaczeniu moralnem, czy materjalnem, Akwawit w osobach swoich dyrektorów czy też innych swoich przedstawicieli śpieszy, by obecnością swoją zaznaczyć, że tylko w jedności siła, że ani fabrykant nie może obejść się bez restauratora, ani restaurator bez fabrykanta.

Do takich okazyj należał bezsprzecznie 50-letni jubileusz święcony uroczyście przez Tow. Restauratorów na miasto Poznań i okolicę w dniu 16 października r. b. Wszędzie widzieliśmy przedstawicieli Akwawitu i na nabożeństwie w kościele i na uroczystej akademji jubileuszowej w sali restauracji „Boulevard" i na raucie w restauracji Ogrodu Zoologicznego.

Szczera ta i niewymuszona manifestacja Akwawitu na rzecz łączności z zawodem restauratorskim zadowoliła niezawodnie najbardziej wymagających, ale jakież było miłe zdziwienie, kiedy jeden z reprezentantów Akwawitu wręczył na raucie członkowi komitetu obchodu jubileuszowego zaproszenie dla uczestników uroczystości jubileuszowej na śniadanie, które miało się odbyć dnia 17 b. m. w lokalu handlowym Akwawitu w Poznaniu przy ul. Cieszkowskiego 5. I odbyło się owo śniadanie —a przecież — przecież — nie było to takie sobie zwyczajne śniadanie składające się z różnych przekąsek i t. d. z zwykłego jedzenia i picia — było coś, co otaczało to śniadanie jakimś wyjątkowym nastrojem — było serce, i nie za śniadanie, ale za serce Restaurator Akwawitowi dziękuje. Oby firma Akwawit przodująca dziś niewątpliwie w przemyśle spirytusowym, znalazła co do stosunków swoich z swoimi odbiorcami licznych naśladowców. Jeszcze raz zaznaczamy, że nie o śniadanie idzie, ale o serce i o zrozumienie doli restauratora, który dziś tak ciężko musi walczyć o byt.

Obszerne sprawozdanie z uroczystości 50-letniego jubileuszu Towarzystwa Restauratorów na miasto Poznań i okolicę, zmuszeni jesteśmy — z powodu braku miejsca — odłożyć do następnego numeru.

Zamierzone zwiedzenie fabryki likierów i wódek Akwawitu nie odbyło się z powodu spóźnionej pory — dzięki jednak uprzejmości pp. Dyrektorów dowiedzieliśmy się, że fabryka likierów nabyta od niemieckiego żyda w stanie największego zaniedbania, została prawie zupełnie przebudowana, zmodernizowana i technicznie postawiona na najwyższym stopniu dzisiejszych wymogów. Personel techniczny został również zmieniony, co wszystko wzięte razem daje Akwawitowi możność produkowania likierów najwyższych gatunków, które dla całości są pakowane w przepiękne butelki zaopatrzone w prawdziwie artystyczne etykiety — a że tak jest — uczestnicy śniadania stwierdzili naocznie. *Uczestnik.*

Międzynarodowa sytuacja na wina

Pomyślne widoki urodzajów w środkowej Europie.

Widoki urodzajów, które przed niedawnem były z powodu trwającej suszy pesymistycznie oceniane, zwłaszcza w Italji, Dalmacji i Hiszpanji, poprawiły się ostatnio bardzo znacznie, a rekordowe tegoroczne ich wyniki w krajach środkowo-europejskich, w Austrji, na Węgrzech i w jugosłowiańskim Bandcie już dziś są zupełnie pewne i nie dadzą się zaprzeczyć. W poszczególnych ośrodkach produkcji winnej sprawy przedstawiają się następująco:

Austrja.

Zupełny brak transakcyj na austrjackim rynku winnym trwa i zapewne będzie trwał aż do czasu rozpoczęcia się winobrania.

Ze względu na ogólnie doskonale zapowiadające się zbiory, handel zakupujący towar wprost u źródeł produkcji musi liczyć się z większością i korzystną podażą w czasie kampanji, wobec czego musi zawczasu zaopatrzyć się w dostateczne środki finansowe do całkowitego wysprzedania swych niezbyt dużych resztą zapasów. W sprzedaży beczkowej, panuje tu dość znaczne ożywienie, jednakże transakcje zachodzą stosunkowo dość rzadko. Ceny w ciągu m. sierpnia podniosły się o 10 proc.

W dolnej Austrji producenci usiłują zbyć swe zapasy kupcom i są skłonni nawet do poważniejszych ustępstw co do ceny. Odbiorcami wszakże są prawie wyłącznie właściciele lokali restauracyjno-gospodnich. Na beczki panuje tu silne zapotrzebowanie.

Najlepiej prawdopodobnie stoją winnice Burgenlandu, gdzie liczy się wynik zbiorów — ponad średnio do bardzo dobrze. Zbiory preliminuje się ilościowo prawie z całkowitą pewnością na 150 000 hektolitrów. Ceny win starych nieco się obniżyły i wahają się w granicach od 1.20 do 1.40 czyli za litr zależnie od okolicy. Po tych cenach zresztą kupuje się tylko niewielkie ilości, przyczem kontrahentami są przeważnie restauratorzy. O cenach moszczu nie da się jeszcze obecnie nic ściślejszego powiedzieć, w każdym bądź razie obracają się one przeciętnie dokoła 1 szyl.

Węgry.

W całym kraju z wielkiem napięciem oczekuje się czasu winobrania, gdyż po tegorocznych zbiorach tak producenci, jak i kupcy spodziewają się znacznego ożywienia się zarówno konsumcji wewnętrznej, jak i ospałego w ostatnich latach eksportu zagranicę. Pierwszorzędne firmy komisjonerskie są zdania, że, przy cenie 25—30 fillerów za towar „pański" i 18—20

M. za „chłopeki", żywy eksport zwłaszcza do Austrji i Czechosłowacji będzie umożliwiony. Nie zastanawiamy się tu dłużej nad stanem rynku węgierskiego, gdyż poświęciliśmy mu osobny obszerny artykuł, do którego odsyłamy czytelnika.

Słowacja.

W Słowacji, jak również na Podkarpackiej Rusi widoki w ciągu ub. miesiąca ze względu na znaczniejsze opady poważnie się poprawiły. W związku z tem producenci powszechnie stali się bardziej ustępliwi, zniżając pomimo posiadania szczupłych zapasów, swe ceny. W Słowacji ceny poruszają się od 6—7 koron czesk. wzwyż. Wszędzie też wzmogło się zainteresowanie na beczki.

Jugosławja.

Wspaniałe wyniki zbiorów tegorocznych umożliwią znowu znaczną działalność eksportową. Szczególnie w Bandcie jest przewidziana duża nadwyżka eksportowa, ale i w innych okolicach produkcyjnych stan zbiorów zapowiada się bardzo pomyślnie wbrew poprzednim, silnie przesadzonym doniesieniom. Dotyczy to również specjalnie Słowacji.

Niemcy.

W niemieckim obszarze winnicowym panuje narazie w handlu pewna ospałość; pewien ruch panuje jedynie na wina mozelskie. Transakcje zawiera się tam po cenie przeciętnej od 1,100 mkn. do 1,300 mkn. za „furę mozelską" (wina gotowe).

Widoki w Alto Adige są bardzo dobre. Wedle prowizorycznych obliczeń zbiory wynosić będą co najmniej tyle, co zeszłoroczne, ale jest rzeczą bardzo prawdopodobną, że przewyższą je o jedną trzecią. Również i widoki co do jakości zbiorów są wskutek dostatecznych opadów korzystne. Chwilowo panuje zastój zupełny, zapasy zaś są minimalne.

Mniej pomyślnie przedstawia się sytuacja we *Włoszech, Francji, Hiszpanji i Algerji,* gdzie długotrwałe posuchy wywarły swe szkodliwe skutki. Zwłaszcza w Algerji panuje na wina miejscowe silna zwyżka cen. *Zast.*

Rynek spirytusowy w Gdańsku
a projektowany monopol

W przeddzień wprowadzenia przez Senat monopolu spirytusowego w Gdańsku, nie od rzeczy będzie zrekapitulować dotychczasowy stan na rynku spirytusowym w Gdańsku, by tem lepiej zdać sobie sprawę z projektowanych poczynań obecnego rządu gdańskiego.

Na obszarze W. M. Gdańska jest czynnych 13 gorzelni rolniczych, które pędzą spirytus surowy przeważnie tylko ze zboża (słodu jęczmiennego). Na rok 1927-28 (kampanja od listopada do maja) wynosiła ich wydajność około 1 200 000 litrów (100 proc. spirytusu).

Dla przeczyszczania tegoż produktu istnieją w Gdańsku dwie rektyfikacje, mianowicie t. zw. Danziger Spritwerk i Baltischer Spritwerk. Dotychczas stosunki się w ten sposób ułożyły, iż Baltische Spritwerk zagarnęło jakby monopol w zakupie produktu surowego u wszystkich prawie gorzelni gdańskich, z któremi związała się nader korzystnemi dla siebie kontraktami (od litra surowego spirytusu płacą gorzelniom po 80 fen., a po oczyszczeniu, którego koszt nie przenosi 10 fen. od litra, sprzedają po 1.45 litr). Rektyfikowany i rozlany w rozlewniach, wspomnianych rektyfikacyj, spirytus dostawał się w wolny handel, obciążony przez Senat akcyzą 4 guld. gdańskich od litra.

W ten sposób zaspakajano rynek wewnętrzny gdański wytworami własnych gorzelni — jednakże dla jego nasycenia niezbędny się okazał import spirytusu polskiego. Tu jednak Senat położył tamę, a mianowicie zezwolił na wwóz spirytusu polskiego do ilości 240 000 litrów rocznie, przyczem każdy litr płaci 4 guld. gdańskich akcyzy, wszelka zaś nadwyżka poza wspomnianą ilość płaci podwójną akcyzę, a więc 8 guld. gdańskich od litra. Zrozumiałe jest, że przy takim stanie rzeczy wyższy eksport spirytusu polskiego od 240 000 litrów okazał się nierentowny i utrzymuje się on też tylko w tej granicy.

Jak więc z powyższego wynika, zużywa Gdańsk z okręgiem okrągło 1 i pół miljona litrów spirytusu dla celów spożycia, z czego wpływają dla Senatu zyski od

akcyz w wysokości około 6 milj. guld gdańskich, co wszakże stanowi około 9 proc. całego budżetu.

Natomiast spirytus dla celów technicznych jest prawie w całości sprowadzany na pokrycie zapotrzebowań W. M. Gdańska z Polski, a to w ilości 30 000 litrów miesięcznie.

Eksportem konjaków do Polski trudni się przedewszystkiem „Danziger Spritwerke", która ma własną gorzelnię, rektyfikację i rozlewnię konjaczaną. Głównie eksportuje ona na G. Śląsk, Pomorze i Poznańskie, Eksport ten wynosi od pół roku 200 000 butelek. „Danziger Spritwerke" przystępuje teraz do produkowania konjaków z polskich surowców.

Najnowszem zamierzeniem Senatu jest wprowadzenie rządowego monopolu spirytusowego, mającego polegać na przejęciu przez Senat zakupna produktu surowego w gorzelniach i oddawanie do przeczyszczenia istniejącym w Gdańsku rektyfikacjom. Nad procesem przeczyszczenia ma też być rozciągnięta rządowa kontrola. Natomiast handel spirytusem będzie nadal wolny.

Obok tego ma też nastąpić w najbliższym czasie (w każdym razie przed rozpoczęciem kampanji, t. zn. przed listopadem) zwyżka akcyzy o 50 proc., t. zn. o 2 guld. od litra. Czyni to rząd gdański z uwagi, iż akcyza w Polsce wynosi 10 zł. od litra — tak, że litr spirytusu będzie w Gdańsku obciążony akcyzą 6 guld., co daje dla Senatu preliminowanych 9 milj. dochodu.

Naogół z chwilą wejścia w życie odnośnych projektów, wypłyną stąd korzyści tak dla producenta, jak i dla konsumenta. Gorzelnie na tem nie stracą, gdyż rząd odbierać od nich będzie spirytus po tych samych cenach i na tych samych warunkach, na jakich przedtem sprzedawały. System zaliczek zostanie też zachowany.

Przeciwnie, wobec wyznaczenia kontyngentów w stałej cenie i oznaczonej jakości — producent będzie chroniony przed wyzyskiem, a także zabezpieczony przed nadprodukcją, walką konkurencyjną i wahaniem cen. Także i dla konsumentów zmiana ta wyjdzie na dobre — gdyż z chwilą, gdy Senat obejmie monopol spirytusowy — będą mieć rękojmię co do jakości spirytusu, który w niczem nie ustępuje polskiemu. Wreszcie Senat, tworząc monopol spirytusowy, wymagający bardzo prostego aparatu urzędniczego, czerpać będzie z tego pokaźne zyski, a obok momentu fiskalnego będzie mógł też uwzględniać momenty gospodarcze i zdrowotne.

Stan plantacyj chmielu w Europie

Upały i posucha odbiły się mniej lub więcej ujemnie na rozwoju roślin chmielowych w całej Europie. Sprawozdanie Środkowo-Europejskiego Biura Chmielowego w Monachjum donosi, że w okręgu produkcyjnym Halbertan posucha wywarła skutek dodatni, natomiast w dalszych okręgach, jak Spalt, Hersbruk, Wirtenbergja, oraz Baden odczuto posuchę tę bardzo ujemnie, przyczem plantacje prowadzone na tykach, których jest tam jeszcze przeszło jedna trzecia, ucierpiały więcej, niż prowadzone na drutach. Miejscami daje się zauważyć zgorzel słoneczną. Z chorób i szkodników zanotow. należy pojawienie się mszycy w większych rozmiarach, oraz zgorzeli miedzianej, miejscami zaś pojawia się peronospora, której zwalczanie nie ustaje.

W tym stanie znajdują się plantacje oprócz Niemiec także w Jugosławji, Alzacji i Anglji. Natomiast lepiej przedstawia się stan plantacji w poszczególnych okręgach chmielowych w Czechach i w Belgji, gdzie po obfitych opadach sytuacja znacznie się poprawiła, co w wysokim stopniu wpłynęło na osłabienie ruchu zwyżkowego na targach chmielowych. Zaznaczyć należy, że w początkach b. m. Bawarję nawiedził orkan, który wyrządził w gospodarstwach olbrzymie szkody, co niewątpliwie dotknęło również tamtejsze plantacje chmielu i nie pozostanie bez wpływu na konjunkturę chmielową.

Pod wpływem wzmiankowanej wyżej posuchy i wskutek napływu niepomyślnych wiadomości z poszczególnych plantacyj, popyt na rynkach chmielowych był bardzo duży przy zupełnym braku podaży. Ceny chmielu żateckiego prima podskoczyły z 1 700 do 2 250 kr. cz., chmiel polski zaś płacono od 650 do 900 kr. cz. za primę, co równa się około 244 zł. Na obce chmiele, a więc na chmiel polski i jugosłowiański wywiązał się stały popyt i zapasy tych chmielów w magazynach czeskich prawie się wyczerpały. Tendencja mocna trwa już stale od 3 tygodni, i ponieważ stan plantacji uważać można przeciętnie za niżej niż średni, są widoki na dalsze zwyżkowe kształtowanie się cen. Biuletyny polskich Towarzystw Chmielarskich, skąd czerpiemy powyższe dane, doradzają naszym plantatorom wykorzystanie tej sytuacji i jaknajrychlejsze pozbycie się przed zbiorem zeszłorocznych zapasów.

Plantacje w Polsce.

Okres suszy lipcowej był dla chmielu na gruntach zwięźlejszych bardzo korzystny. Brak wilgoci odczuły tylko plantacje na gruntach lżejszych. Dzięki jednak dostatecznemu ciepłu, plantacje chmielowe naogół znacznie się poprawiły, tak, że niektóre poprzednio kwalifikowane jako złe, obecnie mogą uchodzić nawet za średnie. Ostateczna jakość i ilość planu zależy od stanu pogody w drugiej połowie sierpnia, która według dotychczasowych danych jest pomyślną, to też jest nadzieja, że tegoroczny zbiór chmielu w porównaniu z zeszłorocznym wyniesie około 60—70 proc., o ile nie będzie żadnych atmosferycznych niespodzianek, t. j. wiatrów, burz, gradobicia, nadmiernych opadów itp.

GAWĘDY KULINARNE

PRZYGOTOWANIE KONSERW I KONFITUR.

Zasada przygotowywania konserw i konfitur, jako zapasów na porę zimową, polega na praktycznem zastosowaniu wszystkich zdobyczy sztuki kulinarnej.

Niejedne gosposie lub też i kuchmistrze odczuwają pewien lęk przed przygotowaniem konserw i konfitur. Ażeby ustalić każdemu przygotowanie tych zapasów zimowych, radzę przyjąć zasadę pozbycia się niewiary w swe własne zdolności i zastosować wiedzę praktyczną, ufając przytem we własne siły.

Najważniejszą rzeczą, gdy zaczynamy przygotowywać zapasy — jest naczynie.

Naczynia, w których mamy gotować owoce lub jarzyny, nie mogą być ani niklowe, ani emaljowane lub aluminjowe. Naczynie, którego w tym wypadku należy użyć, musi być miedziane lub mosiężne, w środku nie pobielane cyną. Forma naczynia powinna być w rodzaju kotła do ubijania piany, gdy mówimy o konserwach, a gdy o konfiturach, w rodzaju patelni z wystającym brzegiem około 5 lub 6 centymetrów, z długiem uchem i dość dużych rozmiarów.

Wszelkie konserwy, jako to: agrest, czereśnie, wiśnie, śliwki, gruszki, brzoskwinie, morele, rajskie jabłka, melon i t. p., przed użyciem muszą być stanowczo nie przejrzałe, czyli zdrowe i twarde. To samo dotyczy i jagód, jako to: malin, truskawek, porzeczek, żórawin, dereni, berberysu, poziomek i jagód czarnych. Nawet jarzyny: szparagi, karota marchewkowa, groszek-fasolka, arykower, grzyby, rydze i t. p. stanowią dobry towar zdatny do użytku, gdy są w zdrowym stanie i niezbyt dojrzałe. Nadpsuty lub też zbyt przejrzały produkt nie wart jest pracy, gdyż w żadnym wypadku otrzymać nie możemy z niego zapasów zimowych, z tej prostej przyczyny, że ma w sobie zarodek fermentacyjny, który bardzo ujemnie wpływa na dobroć konserw i konfitur.

Woda do jarzyn musi być stanowczo zdrowa i dobra: najlepsza jest źródlana lub też destylowana, zaś w żadnym wypadku nie można użyć wody nieźródlanej, kamiennej lub podskórnej. Woda dużo znaczy przy fermentacji, a tem samem powinniśmy się wystrzegać niedogodnej do użycia.

Ogień pod kuchnią musi być równomierny, niezbyt słaby, stale utrzymywany i podsycany świeżem paliwem.

Do mieszania używać należy łyżek drewnianych (kopyści), w żadnym wypadku metalowych, gdyż metal jako substancja twarda, łamie i gniecie produkt.

Najlepiej używać do szumowania łyżek stołowych. Szumowiny zbierać po wierzchu. Łyżki nie zatapiać w gotującym się syropie, konfiturze, lub konserwie.

Słoiki muszą być wymyte gotowaną wodą i dobrze wysuszone. Pęcherz należy dobrze wymoczyć i na sucho wytrzeć.

To są główne zasady bez których nie możemy przystąpić do przyrządzania konserw i konfitur.

Najpierw przygotowuje się na zimę szparagi; przyrządza się je następująco:

Szparagi równe, dość długie, oczyścić z naskórka i układać na stole, nigdy do wody, a to z powodu, ażeby nie napełniały się wodą. Po oczyszczeniu, wszystkie szparagi przepłókać i zaraz kłaść do gotującej się wody, wszystkie odrazu. Po zagotowa-

---

J. Baczewski, fabryka likierów i wódek, Zniesienie koło Lwowa

na ostatnich Targach Wschodnich w Lwowie



Wieża fabryki wódek i likierów Baczewskiego. Największa atrakcja na Targach.

Znana tak zarówno w kraju, jak zagranicą, od blisko 50-ciu lat już istniejąca firma, wystawiała na Targach, jak zazwyczaj we własnym pawilonie, będącym bezsprzecznie najpiękniejszem dziełem architektoniki wystawowej. Wysoka wieża, pospolicie nazywana przez zwiedzających „Wieżą Baczewskiego“, umieszczona w samem sercu terenów targowych tuż naprzeciw pawilonu centralnego, zewsząd widoczna, okazała w swych rozmiarach — rzucała się w oczy każdemu i przyciągała zwiedzających, jak pszczoły do miodu. I w rzeczy samej we wnętrzu tej wspaniałej wieży mieścił się rodzaj małej probierni, gdzie hojnie rozdzielano próbki „polskiego nektaru“ — świetnych w smaku i aromacie likierów, wódek i rumu.

Specjalnością fabryki, jak wiadomo, są następujące wódki i likiery: „Przepalanka“, „Perła“, Ratafja“ „Souverain“ i „Antique“. W tych gatunkach firma osiągnęła stopień rzeczywistej perfekcji, konkurując nietylko na własnym, lecz i na obcych rynkach z powodzeniem z najlepszemi wytworami produkcji zagranicznej.

I tym razem, jak zazwyczaj, pawilon Baczewskiego stanowił ośrodek zainteresowania wszystkich prawdziwych smakoszów i wszystkich specjalistów branży winno-wódczanej.

niu i gotowaniu się od 4 do 6 minut wyjąć, rozłożyć na stole i, gdy obeschną, układać w puszki lub słoje aparatów „Weka". Po ułożeniu napełnić wodą gotowaną zimną, zakryć szczelnie, jeżeli jest to puszka — zalutować, a jeżeli słoik — pokrywkę założyć gumą i przycisnąć sprężyną, włożyć do gotującej się wody w naczyniu i gotować od 40 do 50 minut. Po tym czasie wyjąć, ułożyć główkami do góry a gdy przestygną, wynieść do pomieszczenia zimowego.

AGREST NA KOMPOT.

Agrest niedojrzały, równy, oczyścić z korzonków i górnego okwiatu, opłókać z piasku i brudu w wodzie, sparzyć gotującą wodą, mieszając ciągle i tak przetrzymać zależnie od wielkości od 5 do 8 minut, ułożyć do słoi, zalać lekkim syropem, który przyrządza się z jednego kilograma cukru i dwóch litrów wody, zaprawionego roztworem salicyli w spirytusie i szklanki syropu kartoflanego białego. Zakryć pokrywką, ułożyć do aparatu i gotować od 30 do 40 minut. Po ugotowaniu wyjąć i, gdy przestygnie, wynieść do zimowej spiżarni.

AGREST W BUTELKACH.

Do suchych i czystych butelek ułożyć agrest oczyszczony pod sam wierzch, zlekka go utrząsnąć w butelce, zamknąć butelkę korkiem sparzonym, u wierzchu przewiązać szpagatem lub drutem, ułożyć butelki w piecu kuchennym, w pozycji leżącej i piec je od 40 do 50 minut. Po tym terminie piec otworzyć. Butelek nie wyjmować dotąd, dopóki nie przestygną. Po wyjęciu korki zalakować.

AGREST-KONFITURA.

Agrest duży, zupełnie twardy, niedojrzały oczyścić. Poprzerzynać wzdłuż ostrym nożykiem. Wziąć owoc pomiędzy pierwsze trzy palce lewej ręki i zlekka nacisnąć. W otwór włożyć wygiętą u górnego końca szpilkę od włosów i wyjmować ziarnka. Gdy wszystek agrest już jest wydrążony, należy włożyć go zaraz do wody i włożyć do kotła wraz z wodą, w którą był włożony, cokolwiek posolić i zagrzać do 45 stopni temperat., ciągle mieszając ażeby był równo nagrzany. Po zagrzaniu szybko wylać z kociołka do garnka kamiennego i tak pozostawić do dnia następnego. Na drugi dzień wziąć 1 kilo cukru na 3 litry wody, proporcjonalnie do agrestu ażeby dobrze mógł być zmoczony i nie był ściśnięty. Syrop zagotować, zeszumować, włożyć agrest, zagotować go i zestawić z ognia. Pozostawić tak do dnia następnego; włożyć do garnka, w którym jest agrest, cokolwiek rozpuszczonego ałunu. W następnym dniu wziąć na 1 kilo cukru pół litra wody, ugotować gęsty syrop, zeszumować, włożyć agrest suchy. Pozostały syrop obrócić na co innego. Agrest gotować tak długo, dopóki syrop nie będzie tak gęsty, ażeby się ciągnął, dodając trochę proszku „creme tartarum", lub kwasu cytrynowego. Gdy już jest gęsty, zestawić z ognia, ułożyć, gdy cokolwiek przestygnie do wymytych suchych słoików i pozostawić dotąd, dopóki nie przestygnie. Po ostudzeniu układać po wierzchu krążki papieru pergaminowego, zanurzonego w spirytusie i przykryć pęcherzem lub miką, szczelnie zawiązać i wynieść do spiżarni zapasów zimowych.

TRUSKAWKI KOMPOTOWE.

Ładne, duże niedojrzałe truskawki oczyścić z ogonków. Ugotować syropu (na 1 kilo cukru 2 litry wody), włożyć truskawki; gdy się zagotują, zestawić z ognia i pozostawić do dnia następnego. Na drugi dzień wyjąć truskawki z syropu i pozostawić w sicie lub rzeszocie.

Syrop zlać, gdy na dnie pozostaje piasek, dołożyć cukru (na 1 litr syropu pół kilo cukru), dobrze wygotować i zeszumować, ułożyć truskawki do słoików lub puszek blaszanych, dolać syropu zaprawionego rozczynem salicylu w spirytusie, położyć pęcherz dobrze wymoczony i do suchości wytarty, na wierzch słoika, mocno przycisnąć prawą ręką, wyciągnąć pęcherzem powietrze, obwiązać dobrze szpagatem. Jeżeli zaś są puszki blaszane, to zakryć, a jeżeli są słoiki „Weka" dobrze założyć gumą i przycisnąć pokrywkę sprężyną. Gotować 35—40 minut. Po ugotowaniu ostudzić i wynieść do spiżarni zimowych zapasów.

CZEREŚNIE KOMPOTOWE.

Czereśnie oczyścić z ogonków, wymyć w wodzie, sparzyć gotowaną wodą, wyjąć, ułożyć do garnka kamiennego, zlać gorącym syropem, ugotowanym proporcjonalnie (1 kilo cukru na trzy czwarte litra wody), zeszumować, dodać rozczynu salicylu w spirytusie. Po sparzeniu syropem, przetrzymać aż ostygnie, potem odlać syrop, przegotować, dodać cukru, zeszumować, dodać cokolwiek rozpuszczonego „cremé tartarum". Ułożyć czereśnie do słoików lub puszek, zalać gorącym syropem, przykryć pokrywką i gotować na parze od 30 do 40 minut.

MALINY-KONFITURA.

Ugotować syrop z cukru (proporcja na 1 litr owocu 750 gramów cukru), zamoczyć cukier wodą, ugotować syrop gęsty. Podczas gotowania zeszumować, dodać do syropu cokolwiek kwasu cytrynow. i troszeczkę cremé tartarum, wsypać oczyszcz. maliny i gotować, zbierając szumowiny łyżką stoł. Gdy maliny są ugotowane, to znaczy dostatecznie zgęstniałe, zdjąć z ognia; gdy na pół przestygną, układać do słoików. Gdy w słoikach zupełnie przestygną, położyć na wierzchu każdego słoika zanurzone w spirytusie krążki papieru, zakryć papierem lub miką, obwiązać szpagatem i wynieść do spiżarni zapasów zimowych.

Władysław Bawarski.

„D. Gośc."

WARUNKI DLA INSERENTÓW I ABONENTÓW:

CENY OGŁOSZEŃ: 1/1 str. 130 zł, ½ str. 75 zł, ¼ str. 45 zł, 1/8 str. 25 zł, 1/16 str. 15 zł. Ogłoszenia na okładce z dopłatą. Artykuły opisowe z dopłatą 100%. Klisze autotypje z wyraźnych fotografij dostarcza się po 14-cie groszy za cm^2. W Gdańsku obowiązują powyższe ceny w guldenach. Ogłoszenia z zagranicy oblicza się według osobnej taryfy. W wydaniach specjalnych obowiązuje taryfa inna. Miejscem wykonania zleceń i zapłaty jest Poznań; w kwestiach spornych miarodajny jest Sąd Powiatowy (Okręgowy) w Poznaniu. Na wypadek skargi sądowej, nadzoru sądowego lub konkursu przyznane rabaty upadają. Konto czekowe P. K. O. w Poznaniu Nr. 200-019.